

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

*Jelly (snack food)* adalah produk yang berasal dari bahan pembentuk gel yang mampu membentuk suatu sistem koloid (gel) yang stabil dan kokoh apabila dipanaskan hingga suhu tertentu. Padatan *jelly snack* terbentuk akibat pendinginan hidrokoloid yang telah dipanaskan. *Jelly snack* yang ideal adalah tidak berwarna, transparan, mempunyai tekstur yang empuk dan mudah dipotong menggunakan sendok, namun juga cukup kaku untuk mempertahankan bentuknya, tidak lengket, tidak berlendir, tidak pecah, dan mempunyai karakteristik permukaan yang baik (Charley, 1982). Bahan-bahan serta proses produksi *jelly snack* dapat dimodifikasi sehingga dapat menghasilkan produk yang bervariasi. Pembuatan produk *jelly snack* dapat dilakukan penambahan bahan pemanis, pewarna, aroma serta rasa. Hal tersebut tentunya dapat dijadikan peluang mengembangkan perusahaan.

Sekarang ini, produksi *jelly snack* merupakan prospek usaha yang sangat baik karena memiliki pasar yang luas. Banyak sekali *jelly snack* yang beredar di pasaran dengan beragam rasa, bentuk kemasan, dan warna yang menarik. *Jelly snack* kini menjadi produk makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat. Harga produk yang relatif murah semakin mendukung penjualan produk *jelly snack* karena dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Pasar yang luas tentunya akan dimanfaatkan oleh produsen dengan memproduksi dalam jumlah besar sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar. Kendala yang akan muncul adalah bagaimana produsen memproduksi produk *jelly snack* dengan kualitas yang seragam (konsisten)

serta memastikan bahwa kualitas tersebut tetap terjamin hingga produk sampai ditangan konsumen. Hal tersebut mengingat *jelly snack* merupakan produk dengan kadar air yang tinggi ( $\pm 80\%$ ), sehingga produk *jelly snack* akan sangat mudah mengalami kerusakan terutama kerusakan yang bersifat mikrobiologis. Oleh karena itu, perlu direncanakan unit pengawasan mutu di pabrik *jelly snack* dengan kapasitas 4000 Liter produk per hari. Unit pengawasan mutu bertujuan untuk mengawasi mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi hingga mutu produk akhir.

Pengawasan mutu merupakan upaya yang dilakukan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan mampu mencapai kualitas yang dikehendaki dan konsisten. Perusahaan menetapkan standar *jelly snack* yang dihasilkan mengacu pada Standar Nasional Indonesia mengenai *jelly* agar pada SNI 01-3552-1994. Upaya yang telah dilakukan oleh perusahaan adalah menekan jumlah produk yang tidak sesuai dengan standar produk *jelly snack* yang ditetapkan perusahaan atau dengan kata lain mengurangi produk gagal. Produk yang dianggap gagal yaitu seperti bentuk kemasan yang jelek, kemasan yang bocor serta pembentukan gel yang tidak sesuai dengan karakteristik *jelly snack*. Hal tersebut berdampak pada inefisiensi biaya, sehingga perlu perencanaan unit pengawasan mutu agar dapat meningkatkan kepercayaan konsumen pada perusahaan. Hal tersebut sangat penting sebab akan berpengaruh pada angka penjualan produk.

Pengadaan unit pengawasan mutu akan mengakibatkan tambahan beban (biaya produksi), oleh karena itu perlu direncanakan dengan baik sehingga efisien bagi perusahaan. Unit pengawasan mutu dari proses produksi *jelly snack* ini dianggap efisien apabila total biaya unit pengawasan mutu maksimal 4% dari total biaya produksi (Peters *et al.*, 2003).

## 1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan makalah Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini adalah:

- a. Merencanakan unit pengawasan mutu di pabrik *jelly snack* dengan kapasitas 4.000 liter produk per hari.
- b. Menghitung dan mengevaluasi biaya yang dibutuhkan untuk pengawasan mutu per unit produk.